43e Année. — Tome LXXXV N° 2209 Paris, 29 Octobre 1936

REVUE DE VITICULTURE

LE STATUT VITICOLE

La Commission interministérielle de la Viticulture, réunie à Paris le 25 juin dernier, et de nombreux organismes viticoles se sont prononcés pour le maintien de la législation viticole actuelle.

Les considérations par lesquelles on a justifié cette décision d'ensemble sont tirées, d'une part, des résultats acquis en ce qui concerne l'assainissement du marché, d'autre part, des prévisions faites sur la prochaine récolte.

Convient-il donc d'en déduire que la réglementation actuelle de la production viticole tout autant que les pronostics visant les possibilités d'écoulement de la récolte 1936 sont de nature à procurer le meilleur optimisme ?

C'est ce que nous allons examiner.

Et d'abord, voyons où nous en sommes relativement à l'application des nombreux textes qui, depuis 1931, sont venus périodiquement encombrer un arsenal, déjà riche, d'instruments divers destinés à jouer chacun un rôle dans le redressement de la situation.

Jusqu'en 1931, il ne fait aucun doute que, malgré des récoltes pléthoriques, tant en France qu'en Algérie (par exemple, en 1930, 1922, 1923, 1924, 1929) et avec le seul recours à la législation existante, la résorption de tels excédents a pu se faire et que la crise ne s'est pas étendue au delà d'une campagne, deux, tout au plus (exemple : 1923-1924).

Pourtant, à cette époque, la consommation taxée n'était pas ce qu'elle est de nos jours où elle a sensiblement augmenté. L'exportation n'était pas plus florissante.

Et cependant tous ces stocks ont pu être résorbés.

Bien plus, on constate que l'avènement de ce que l'on a appelé assez improprement le statut viticole, puisqu'il s'agit de changements incessants, a coïncidé avec une succession de récoltes régulièrement normales, dont deux n'ont même pas atteint, pour la métropole, 50 millions d'hectolitres (1932 et 1933).

Ce n'est qu'en 1934 et en 1935 que les récoltes ont été véritablement pléthoriques et pour ce motif, les mesures instaurées en 1931 ont été renforcées ou complétées.

Dès lors, est-il nécessaire de maintenir en permanence la réglementation actuelle, en présence de changements si notables d'une campagne à l'autre ? Suffisante dans les années d'abondance marquée, cette législation n'est-elle pas susceptible d'amener des perturbations dans les années de moyenne production, voire de disette ? Et s'il est opportun d'apporter des correctifs à la réglementation en vigueur, ces assouplissements seront-ils commodément pratiqués ? Par ailleurs, est-ce qu'en présence d'une si grande diversité dans la production viti-

cole, il convient toujours de légiférer d'une manière uniforme pour l'ensemble du territoire ?

Toutes ces questions et bien d'autres ne manquent pas de se poser à l'esprit de ceux qui veulent bien apprécier impartialement le bien-fondé des diverses interventions du législateur et du gouvernement en la matière.

La France est avant tout caractérisée par une centralisation à outrance qui fait que, depuis le moment où elle a réalisé son unité politique, elle a sans cesse recherché son unité administrative. Ainsi tous les collégiens de France font à la même heure la même version latine... Le renforcement de l'unité politique s'explique en raison de la loi qui est souveraine sur tout le territoire, mais doit-il en être de même pour une réglementation d'ordre économique ? Pourtant la loi étant par sa nature la même pour tous, contraint chaque citoyen, à quelque région qu'il ressortisse, à s'y soumettre. Mais si cette soumission peut être admise et s'impose même du point de vue politique ou social, il ne semble pas qu'un tel régime convienne à l'égard de la production qui ne présente pas les mêmes caractéristiques dans chaque région.

Quand on a ainsi légiféré pour le vin et que l'on a imposé, par exemple, le blocage d'une partie de la récolte, s'est-on demandé si le Midi de la France, gros producteur, devait être soumis à la même réglementation que les autres régions de France où les récoltes accusent d'une année à l'autre des variations sensibles ? Les vignerons du centre se sont ainsi présentés en février 1935 à la Présidence du Conseil, pour exposer que, moins favorisés que les producteurs méridionaux, ils n'avaient pas l'occasion de remplir tous les ans leurs barils. Parce qu'ils les avaient remplis l'année précédente, ils se plaignaient d'avoir à faire de l'alcool avec un breuvage dont ils auront peut-être manqué lors de la récolte prochaine et d'être victimes d'une loi faite pour parer à une surabondance chronique dont ils ne sont pas responsables.

De même, en ce qui concerne les cépages interdits, s'est-on préoccupé de rechercher si telle ou telle région pouvait s'accommoder des prescriptions intervenues et si on ne la privait pas d'une ressource pour laquelle la nature l'avait spécialement favorisée.

Certes, il ne saurait être question de légiférer pour chaque département et il est même difficile de légiférer pour chaque profession. On l'a bien vu en ce qui concerne les ententes professionnelles obligatoires. Quant à la réglementation du travail, on tente en ce moment une expérience d'une certaine envergure au sujet du contrat collectif. Que donneront à l'épreuve de pareils textes qui s'appliquent uniformément à toutes les catégories du monde ouvrier ?

Une réglementaiton ainsi conçue sur un seul modèle, qu'il s'agisse de production industrielle ou de production agricole, est nécessairement génératrice d'oppressions. Elle défend bien ou mal les uns, mais elle opprime les autres et, en engendrant ainsi des abus, elle crée et laisse subsister une atmosphère générale de mécontentement. Ainsi, pour le degré alcoolique minimum des vins, les textes intervenus en la matière ne sont pas assez souples, car ils englobent arbitrairement tel ou tel terroir dans une région où les conditions climatériques ne sont pas nécessairement uniformes. Alors, on réclame pour une partie de can-

ton ou de commune, voire pour un versant qui n'est pas assez ensoleillé. Il en résulte de nombreuses dérogations qui viennent affaiblir la portée des textes primitifs, lesquels accusent ainsi leur insuffisance.

Et ainsi en beaucoup d'autres cas.

Des mesures générales ont donc pour effet de heurter certaines habitudes locales et d'amener diverses perturbations dans l'ordre des choses établi. Des mesures particulières ont ainsi comme conséquence d'altérer une législation que les rigoristes désirent la même pour tous.

Dans ces conditions, que convient-il de faire ? Maintenir dans son état actuel un ensemble de textes dont on peut, à juste titre, critiquer le manque d'homogénéité, ou substituer purement et simplement à la législation existante une sorte de nouveau code de la viticulture qui ferait table rase du passé et serait tout entier inspiré des besoins réels en présence ?

On a proposé d'abandonner l'institution récente de l'arrachage, sous prétexte qu'il donne lieu à une procédure complexe et que les résultats ne sont pas ceux que l'on espérait. En contre-partie, on suggère l'adoption d'autres mesures, comme le contingentement individuel, par exemple. C'est ici que l'on peut apprécier combien les réformateurs font preuve dans l'ensemble de peu d'éclectisme. En effet, on substitue à une réglementation certes imparfaite, mais dont on connaît du moins les inconvénients, des solutions en apparence séduisantes, mais n'ayant de prime abord comme mérite appréciable que celui de la nouveauté. Or, on se passionne assez, en France, pour les innovations... Il y a ainsi, dans le domaine plus général de la production dans son ensemble, une véritable éclosion de plans. C'est la maladie moderne du « planisme ».

Veut-on étender ces méthodes à la production viticole ?

Nous pensons que si l'on veut innover en ces matières, il n'est pas besoin d'user de palliatifs dont le caractère de précarité plus ou moins marqué amène nécessairement des résultats du même ordre ? Des mesures de circonstances ou d'exception ne se justifient que par l'importance des faits qui les ont provoquées. Mais lorsqu'il s'agit de l'avenir de toute la production viticole, il convient d'envisager des mesures qui soient à la fois générales quant au fond et très particulières quant à leur application. C'est ainsi que le principe d'une conception de ce genre s'accordera toujours avec la forme qu'elle doit entraîner et que les résultats obtenus correspondront à ceux que l'on avait cherchés.

Et puisque l'on doit mettre à profit l'accalmie présente de la situation, souhaitons que l'on tire tant de l'enchevêtrement des textes en vigueur que des multiples projets qui se font jour, la solution susceptible d'accorder les intérêts des uns et des autres pour le plus grand bien de la viticulture française.

Alfred Hot.

LE BARBAROSSA N'EST PAS UN RAISIN DE TABLE

Il ne faut pas confondre le Barbarossa de Toscane avec le Danugue ou Gros Guillaume dont la grappe, de couleur noire, peut atteindre cinq kilogs.

Le comte Odart, dans son Ampélographie, écrivait en 1874 :

« Aussi je dirai que les feuilles de la vraie Barbarossa (le comte Odart doit faire allusion au Barbarossa à feuilles cotonneuses qui se rapproche du chasselas rose et se classe en première époque tardive) sont plus amples que celles du Grec Rouge auquel on donne souvent le nom de Barbaroux dans nos départements du Midi, qu'elles sont contonneuses en dessous, tandis que celles du Grec ont simplement des poils sur les nervures, ce qui ne suffit pas pour leur donner l'apparence cotonneuse. J'ajouterai que les grappes de la Barbarossa sont de moyenne grosseur, suspendues par un mince et long pédoncule et garnies de grains légèrement oblongs et qui deviennent presque ronds à leur maturité ; l'autre a des grappes chargées de grains doubles de grosseur, bien serrés et bien ronds. »

Ce Grec peut être le Barbaroux de l'Hérault et du Var ou le Grec rouge, vigoureux et buissonnant, ou le Barbarossa de Toscane, qui est de 3e époque.

Ce n'est certainement pas le Barbarossa du Piémont ou Barbarossa à feuilles découpées, aux grappes moyennes, très cultivé aux environs de Turin pour la table et la conserve.

Le Barbarossa de Toscane (G. Molon et J. de Rovasenda) est une variété italienne bien déterminée, à feuilles grandes, à duvet raide, et court sur les nervures de la face inférieure.

La souche, très vigoureuse, à tronc fort, convient admirablement pour garnir une tonnelle, dans notre région méridionale. Demande une taille longue, les sarments de l'année pouvant atteindre plusieurs mètres. Les mérithales sont courts. La fructification se produit à partir du quatrième ou du cinquième nœud.

Nous avons retrouvé ce cépage, très beau et très fructifère, dans la serre d'un château du Rheingaü. Il est paraît-il assez cultivé en serre à l'étranger, car il craint peu l'Oïdium.

La grappe est grande, énorme même, pyramidale, ailée, pesant ordinairement un kilog et pouvant atteindre le double et même le triple de ce poids. Le pédoncule est court, assez fort, et se lignifie de bonne heure. La grappe est très dense et les grains naturellement serrés se déforment facilement pour prendre une forme cubique.

Un « ciselage » assez sévère même contribue à donner à la grappe un meilleur aspect. Il est à conseiller. Les grains sont gros, à peau d'un rouge clair sur la face ensoleillée, verts dans le dos de la grappe appuyée contre le feuillage. La peau est assez épaisse, la chair assez ferme, très juteuse et sucrée à maturité, peu acidulée. Taillé à long bois et mené sur fil, ce cépage est très fructifère, craint peu l'Oïdium, se défend convenablement contre les attaques du Mildiou. Notons que, cette année, favorable aux parasites, le Barbarossa n'a pas été attaqué par les vers de la grappe et n'a pas pourri avant sa maturité industrielle.

Nous admettons donc que les grappes présentées comme « raisins de table » doivent être ciselées.

Nous avons fait part de ce défaut, très grave, à M. Massol, président de la Société d'Histoire naturelle et d'Horticulture de l'Hérault, au cours de la dernière réunion de la Commission des Jardins du Dimanche, 20 septembre 1936.

Ce raisin ne convenant réellement pas pour la table, M. Massol nous a demandé d'en vinifier quelques grappes afin d'avoir une opinion sur les caractéristiques du moût et du vin.

Voici les résultats donnés par la vinification de quelques kilogs cueillis sur les quatre ceps du jardin de la Société (n^{os} 13, 14, 15 et 16 de la première rangée de la collection). Ceps âgés de huit ans greffés sur Riparia × Gloire.

Poids de deux grappes représentant la moyenne de deux lots de grappes :

590 grammes
1 kg. 250 grammes

Analyse du moût :

Densité à 15° C. 1.069, correspondant à 154 gr. de sucre par litre de moût ou à une richesse alcoolique du vin fait de 9 litres d'alcool pur par hectolitre de vin.

Acidité (exprimée en acide sulfurique) : 4,7 par litre de moût.

Rendement : d'après nos essais de vinification, nous pouvons écrire que, dans les conditions présentes de vendange saine, il faut pratiquement 140 kg. de raisins pour obtenir un hectolitre de vin.

La recherche du degré alcoolique du vin fait nous a donné 9° (ébullioscope Dujardin-Salleron). Nous avons ainsi noté, une fois de plus, dans le cas de vendange saine, une rigoureuse concordance entre les indications données par le mustimètre et l'ébullioscope de la même marque.

L'acidité totale, après une vinification rationnellement conduite, a été de 4 gr. 5.

La vinification *en rouge* donne un produit dont la couleur pâle est mal définie, mais demande sa classification avec les vins rouges, à cause de son extrait trop élevé pour un vin blanc. *Les grappes du Barabrossa ne peuvent donc pas être vinifiées seules,* mais, de préférence, avec des cépages plus colorés. Il faut aussi remarquer que la plupart des cépages teinturiers arrivent à maturité avant lui.

La vinification « en blanc » donne un produit jaune verdâtre s'oxydant facilement en l'absence de gaz sulfureux.

Le vin que nous avons obtenu est francs de goût. Il peut être comparé au vin de bourret, mais ne présente pas une finesse et un moelleux aussi grands, à rendements égaux, les degrés alcooliques étant équivalents.

En résumé, ce cépage dont les grappes ne peuvent prétendre à l'appellation « raisins de table » peuvent être vinifiées. Le vin blanc obtenu peut convenir aux coupages des vins de table ordinaires.

N'avons-nous pas déjà suffisamment de bons cépages méridionaux, le Picpoul, le Bourret, gris ou blanc, l'Aramon gris et même le blanc, qui présentent des qualités qui ne sont pas à dédaigner ?

La culture de ce cépage n'est pas à conseiller.

Marcel Biron,
Ingénieur agricole, Conseil.

FUMURE DES PEPINIERES DE VIGNES (1)

Nous avons affaire à une terre de formation glaciaire, mi-forte, un peu caillouteuse, dosant 1 % seulement de carbonate de chaux et de réaction neutre à alcaline (pH=7,5). Pour l'établissement de la pépinière, on a rompu, au cours de l'hiver 1929-1930, par un défonçage moyen à 55 cm., une prairie naturelle très ancienne, entretenue depuis quelque dix ans par deux ou trois fumures chimiques phosphatées et potassiques.

A l'occasion du défonçage, on a enfoui « entre deux terres » une fumure ainsi composée (par are) : fumier de ferme 1.000 kg., scories Thomas (18 % P^2O^5) 18 kg., sel de potasse (30 % K^2O) 15 kg. En outre, immédiatement après la plantation en mai 1930 et à deux reprises en cours de végétation, on répandit dans les interlignes 7,5 kg. par are de nitrate de chaux. Il n'y eut pas, à proprement parler, d'essais de fumure sur la plantation de cette première année (1930). La pépinière était d'une belle venue, vigoureuse, légèrement endommagée cependant sur quelques points par les vers blancs. Toutefois, aucun enseignement ne pouvait être tiré de cette première opération quant à l'efficacité des engrais employés.

Par contre, pour l'année suivante (1931), il a été prévu par la délimitation de parcelles d'essais :

1° Une comparaison entre l'action d'une fumure de base avec ou sans supplément de phosphate d'ammoniaque ;

2° Une comparaison entre l'action d'une fumure de base avec ou sans supplément de sulfate de potasse.

En préparant la terre pour la plantation des greffes-boutures en mars et avril (l'arrachage des plants racinés de 1930 ayant été retardé par un hiver prolongé), on incorpora au sol, comme la première fois « entre deux terres », la fumure ci-après :

Fumier de ferme	1.000 kg. à l'are
Scories Thomas 18 % P^2O^5	14 kg. à l'are

puis immédiatement après la plantation, en mai :

Sulfate de potasse	7,5 kg. à l'are (sauf la parcelle témoin)
Phosphate d'ammoniaque	12 kg. à l'are (sauf la parcelle témoin)

Au cours de l'été, comme l'année précédente, on fit une application de nitrate de chaux à trois reprises sur toute la surface et à raison de 7,5 kg. par are. Au bourgeonnement déjà, les greffes-boutures des lignes témoins montraient une certaine faiblesse qui s'accentua jusqu'à l'automne et qui fut particulièrement frappante dans la comparaison avec et sans potasse. L'arrachage eut lieu le 25 avril 1932 ; il a donné, pour une ligne de chacune des trois parcelles en comparaison, les bottes de plants racinés-greffés figurant sur la photo 2.

(1) Extrait d'une étude de M. J. Rochaix, ingénieur agronome à Berne.

Voici les résultats calculés d'après une ligne entière de chaque parcelle :

	LIGNE N° 1 fumure de base au fumier de ferme avec scories Thomas, nitrate, sulfate de potasse, mais *sans* phosphate d'ammoniaque	LIGNE N° 2 fumure de base au fumier de ferme avec scories Thomas, nitrate *plus* sulfate de potasse et phosphate d'ammoniaque	LIGNE N° 3 fumure de base au fumier de ferme avec scories Thomas, nitrate phosphate d'ammoniaque, mais *sans* sulfate de potasse
	—	—	—
Nombre de plants au total	459	486	443
Nombre de plants repris, vendables	97	318	67
Déchets	362	168	376
Reprise en %.....	21,1 %	65,5 %	15,1 %

Le développement du système radiculaire des plants greffés provenant de la ligne N° 2 avec sulfate de potasse et phosphate d'ammoniaque et au contraire les racines rudimentaires des plants greffés provenant des parcelles témoins, surtout de celle sans sulfate de potasse.

Une autre constatation a été faite : alors que dans la plupart des pépinières de la région les gelées d'hiver avaient causé un déchet considérable, les jeunes plants ont montré à l'arrachage, dans les parcelles avec sulfate de potasse, un bois parfaitement sain, nullement atteint par le froid. Faut-il attribuer cette résistance à la fumure potassique ? Nous inclinons à le croire. Ce qui doit être souligné ici, c'est l'action vraiment extraordinaire du sulfate de potasse sur la végétation des plants, alors que la même terre avait reçu déjà l'année précédente 3,5 kg. de potasse pure à l'are sous forme de sel 30 % et deux copieuses fumures successives au fumier de ferme. Peut-être sommes-nous ici en présence d'une terre douée d'un très grand pouvoir absorbant ?

J. Rochaix.

ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
Le Bosc : Chronique de législation viticole.
Relevés par départements des stocks déclarés au 1er octobre. — Congrès de la Sélection animale. — Sur l'emploi des filtres à amiante dans la fabrication des vins mousseux. (G. P.). — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse, par Auxerre (Yonne). — La forêt française. — « Produit légal ». — IIIe Congrès national des Médecins amis des vins de France. — Rapport de mission aux vergers américains. — Bibliographie.

Chronique méridionale hebdomadaire

Les premières gelées. — La gelée est intervenue en octobre sur certaines parties du vignoble méridional. Elle a aussi atteint les vignes d'autres régions.

Dans le Midi, elle n'a guère porté que sur les feuilles du sommet des souches ; le feuillage placé près du sol n'a pas souffert, sans doute parce qu'il se

trouvait abrité par les organes placés au-dessus. Les vignes qui ont peu de feuilles — il en est ainsi pour plusieurs rangées à rameaux pincés sévèrement — sont entièrement grillées et dépouillées.

Ailleurs que dans le Midi, la gelée a porté sur des vignes portant toute la récolte qui réagit diversement sous leur action.

On admet que le pédoncule des grappes se trouve fortement altéré par la gelée, mais ceci ne doit se produire que pour d'importants abaissements de température. On admet aussi que la mort de la râfle entraîne une suppression des communications vasculaires entre les baies et la plante, ce qui est généralement considéré comme favorable à la qualité des produits. Et ceci s'explique très bien parce que les grains reçoivent plus d'eau et en perdent plus ou moins. Mais il faut pour que ce phénomène puisse être observé que la maturité soit parfaite au moment où la gelée intervient.

En fait, on n'observe pas toujours de semblables effets et l'inverse, c'est-à-dire la diminution de la qualité, peut être observé. Cela tient à deux causes aux actions superposables.

La gelée peut n'intéresser que les régions externes du pédoncule et les baies continuent à recevoir de l'eau. Elles en reçoivent d'autant plus qu'une partie du feuillage a disparu. D'autre part, si la maturité n'est pas totale, cette disparition n'est certes pas pour la favoriser ; les baies peuvent continuer à grossir, mais leur contenu ne s'enrichit pas ; il s'appauvrit même en valeur relative ; et la qualité diminue.

Voici donc un accident dont les conséquences sur la récolte peuvent être inverses et même nulles. Dans ces circonstances, on doit, par contre, redouter constamment la difficulté des fermentations, mais c'est là une question qui n'est plus, ici, dans notre domaine.

Sur le déterminisme du choix du sujet. — Nous avons précédemment avancé que tout en conservant de très étroites relations avec l'adaptation au sol, le choix des porte-greffes ne pouvait absolument pas reposer uniquement sur les règles qu'elle établit.

Cette notion d'adaptation est, en somme, relativement récente ; jusqu'à l'intervention du Phylloxéra, elle ne pouvait être comprise dans les préoccupations du vigneron que sous la forme d'une question très secondaire parce que les vignes n'étaient pas greffées, ce qui revient à dire qu'elles étaient toutes établies sur les mêmes racines. Il existait bien, entre les cépages, une certaine diversité, d'ailleurs connue, dans la manière dont ils se comportaient dans divers sols, mais il est certain que ces aptitudes n'ont, à aucun moment et sauf en des cas très particuliers, pu jouer le même rôle que celles des vignes américaines. C'est que la culture des cépages du Vitis Vinifera ne se heurtait nulle part à une impossibilité flagrante née des propriétés du sol et que les viticulteurs anciens possédaient, avec cette espèce, un porte-greffe « omnibus » qui allait partout, se trouvait bien partout et ne redoutait à peu près rien.

Il est possible que nous puissions utiliser, dans un avenir plus ou moins proche, un tel porte-greffe qui viendrait partout, résistant qu'il serait à la fois au Phylloxéra, à la Chlorose, à la sécheresse, au sel et à quelque autre chose. Son

existence n'est nullement une vue de l'esprit, car il suffirait d'apporter un faible perfectionnement à quelques-uns des sujets actuellement utilisés pour leur donner ce caractère d'universalité.

Seulement on doit se demander si cette sorte de standardisation, qui est possible et qui présenterait quelques avantages immédiats, ne serait pas sans réduire fortement les possibilités que procure le jeu de la gamme étendue et infiniment variée des porte-greffes connus. Autrement dit, avons-nous, par l'emploi obligatoire de ceux-ci, un souci supplémentaire que ne compense nul avantage ? Cela peut se discuter.

En somme, l'étude de l'adaptation au sol d'un sujet donné fait connaître la manière dont il se comporte dans divers sols, ce qui est appréciable par la mesure de sa vigueur dans ces terres. Celle-ci varie donc depuis 0 dans les terres qui ne conviennent pas à sa culture parce que, par exemple, elles sont trop riches en CO^3Ca, jusqu'à une valeur maxima Pm dans les sols qu'il préfère. Cela revient à dire que ledit sujet peut prendre, suivant les sols, toutes les puissances possibles entre O et Pm.

Or, qu'est-ce donc qui doit intéresser le praticien, sinon la vigueur des porte-greffes sur lesquels son choix peut s'exercer. La question paraît se résumer pour lui à connaître en premier lieu la puissance souhaitable de la vigne à établir et en second lieu le sujet capable de la montrer dans le cas donné, ce qui le conduit dans la grande majorité des situations à plusieurs solutions au problème ainsi posé.

Il pourrait être simplifié encore dans la région méridionale si l'on admettait la nécessité de ne cultiver que des vignes ayant la plus grande vigueur possible ; ce point de vue — qui a fait la fortune du Rupestris du Lot planté pour sa grande puissance, non seulement dans les sols maigres, mais encore dans les terres qui le sont le moins — ne peut être à ce point généralisé car on rencontre, dans la création de vignes trop puissantes, des difficultés connues : risque de Coulure, sensibilité excessive aux maladies, etc... Et ce qui est vrai au Midi est encore plus évident au Nord ; dans les vignobles septentrionaux, l'excès de vigueur a des effets très défavorables à la qualité des produits parce qu'il entraîne un retard plus ou moins considérable dans la maturité des fruits.

Il y a en somme beaucoup de raisons — dont l'obtention et le maintien d'une qualité donnée — pour lesquelles la vigueur des vignes doit être maintenue entre des limites assez étroites. Cette nécessité paraît s'imposer avant toutes les autres lors du choix du sujet comme lors de la détermination de toutes les « constantes » d'un vignoble.

On peut être d'accord là-dessus, mais on ne voit guère le moyen de passer actuellement à l'application pratique. Cependant, il est bien évident que la vigueur des vignobles qui dépend d'une foule de conditions — cépage, climat, espacement, etc...), dépend aussi du porte-greffe dans une étroite mesure. Elle est en relation avec la puissance propre du sujet dans le sol considéré. Et voici seulement le point particulier où naît l'intérêt de l'adaptation et à partir duquel nous avons la possibilité d'utiliser les études qu'elle a suscitées.

Ceci peut paraître bien spécieux : ou bien choisir le sujet uniquement en

fonction de son adaptation, ou bien n'exercer ce choix qu'en fonction de sa vigueur commandée par son adaptation. On adopte dans le premier cas *le* sujet le plus puissant (dans ce sol) et le problème ne comporte qu'une solution. On adopte dans le second *les* sujets qui, bien que spécifiquement très différents, n'en communiquent pas moins la même vigueur aux greffons qu'ils portent.

Si la portée pratique de ces réflexions s'avère extrêmement faible, elles ne satisfont pas moins à une certaine logique. Nous aurons le loisir de revenir plus tard à cette question.

JEAN BRANAS.

Chronique de législation viticole

— De la déclaration de récolte.
— Recommandations générales.

La déclaration obligatoire de récolte, telle qu'elle a été instituée par la loi du 29 juin 1907, complétée par celle du 4 juillet 1931, est moins une mesure fiscale qu'une mesure d'ordre économique.

La réglementation actuelle procède donc du désir de concilier avant tout les intérêts divers des producteurs, avec ceux du commerce et des consommateurs.

Poussant plus loin les avantages procurés par ladite formalité, le législateur a voulu en faire la base du statut viticole actuel. C'est, en effet, sur la déclaration de récolte que repose en définitive l'application des dispositions légales prises en vue d'améliorer tant la situation du producteur que celle du commerçant ou du consommateur eu égard au marché du vin.

On sait enfin qu'elle a pour but de prendre le vin à l'origine, c'est-à-dire à la production et de le suivre aussi complètement que possible jusqu'à ce qu'il parvienne à la consommation.

Pour permettre à la déclaration de jouer le rôle qu'on lui a ainsi assigné, il convenait donc d'entourer sa production de toutes les garanties de sincérité ou de fondement désirables.

Aux termes des instructions en vigueur, tout propriétaire, fermier ou métayer récoltant du vin doit, chaque année, avant l'expiration du délai fixé par arrêté préfectoral, déclarer à la mairie de la commune où a lieu la vinification :

— La superficie des vignes en production qu'il possède ou exploite ;

— La quantité totale de vin produit — en distinguant les vins rouges ou rosés et les vins blancs et en y comprenant le vin destiné à la consommation familiale ;

— Les quantités (en volume ou en poids) de vendanges éventuellement expédiées de la propriété ou reçues au lieu de vinification ;

— Les quantités de moûts expédiés ou reçus dans les mêmes conditions que ci-dessus.

Dans ces deux derniers cas, si le réceptionnaire n'est pas lui-même propriétaire, il est assimilé à un propriétaire récoltant et doit, par conséquent, se soumettre aux mêmes obligations.

Sa déclaration doit être faite dans les trois jours de la réception des produits.

Remarque est faite à cet égard que le volume du vin représenté par les vendanges expédiées ou reçues est calculé à raison de 1 hl. de vin pour 130 l. ou **130 kg. de vendanges.**

Bien entendu, des déclarations partielles peuvent être faites par les récoltants au fur et à mesure de leurs fabrications et des nécessités de la vente. Toutefois, cette faculté n'a qu'un caractère provisoire et son effet est nécessairement limité à l'expiration de la période de validité fixée par le préfet, pour la production de la déclaration de récolte totale. En d'autres termes, les intéressés ayant souscrit de telles déclarations afférentes à une récolte fractionnée n'en sont pas moins tenus de produire, en temps voulu, une déclaration totale, laquelle doit énoncer l'intégralité des quantités récoltées y compris celles déjà mentionnées aux déclarations partielles et non pas seulement la différence.

C'est, du reste, lorsque cette déclaration totale a été souscrite que l'on peut procéder à l'affichage à la porte de la mairie.

Il n'est pas accepté de déclaration tardive, c'est-à-dire de déclaration de récolte présentée après l'expiration du délai extrême, fixé par la loi du 5 décembre 1932 au 5 décembre de chaque année (15 décembre pour les sociétés). Cette date est une date limite après laquelle les préfets ne peuvent plus autoriser la réception des déclarations de l'espèce. Le propriétaire qui désirerait vendre ultérieurement du vin non déclaré ne pourra obtenir de pièces de régie lors de l'expédition de ce vin.

De plus, la déclaration de récolte doit s'appliquer à une exploitation distincte, telle qu'elle est caractérisée par l'article 6 du décret du 1er août 1931. Elle doit donc émaner de l'exploitant viticole en possession d'un titre de propriété ou de location ayant date certaine et pouvant être représenté à toute demande de vérification.

Il faut, en outre, que la culture soit faite avec un personnel aux gages de l'exploitant.

Dans le cas de bail à portion de fruits, seul le métayer ou le colon partiaire déclare la superficie des vignes en production, mais chaque copartageant est tenu d'indiquer, dans sa déclaration la quantité de vin blanc et de vin rouge ou rosé qui lui est attribuée, ainsi que les nom et domicile des autres copartageants.

Toutefois, les déclarations de l'espèce sont cumulées pour l'application des charges prévues par le statut viticole.

Au cas où des coopératives ou associations auraient prélevé tout ou partie de la récolte de leurs membres, ces quantités seraient de toutes façons comprises dans la déclaration que les intéressés doivent souscrire.

Si les récoltants désirent faire reconnaître une appellation d'origine en ce qui concerne une partie de leur récolte, ils doivent mentionner cette appellation dans leur déclaration.

Enfin, il est fait application, lors de la réception ou de la vérification des déclarations, des tolérances suivantes :

- 2 % en ce qui concerne les vins rouges ou rosés sur les déclarations supérieures à 500 hl.
- 3 % lorsque ces déclarations sont inférieures à 500 hl

En ce qui concerne les vins blancs, ces taux sont de 4 % dans le premier cas et de 5 % dans le second cas.

Les déclarations frauduleuses sont punies d'une amende, en principal, de 100 à 1.000 francs. Cette sanction est différente si, par suite de manœuvres ou de fausses déclarations, il était porté atteinte aux dispositions des lois viticoles. Dans ce cas, l'amende est de 100 à 500 francs, mais elle comporte l'affichage du jugement. De plus, en cas de récidive, il est infligé une peine de 8 jours à un mois d'emprisonnement.

On voit donc que les récoltants ont tout intérêt à souscrire des déclarations exactes, plus particulièrement dans une époque où il importe que des statistiques précises viennent seconder toujours plus efficacement les efforts du législateur en matière de statut viticole.

LE BOSC.

Relevé par départements

de l'importance du stock de vin déclaré par les viticulteurs à l'expiration de la campagne 1935-1936.

DEPARTEMENTS	DECLARATIONS DE STOCK effectuées en exécution de l'article 7 de la loi du 28 mars 1936		
	Nombre de viticulteurs ayant souscrit une déclaration de stock	Stock déclaré	
		Vins rouges	Vins blancs ou rosés
	—	—	—
Ain	5.496	5.493	53.347
Aisne	364	7.133	933
Allier	1.555	3.296	11.487
Alpes (Basses-)	281	138	5.229
Alpes (Hautes-)	65	28	1.006
Alpes-Maritimes	642	405	4.166
Ardèche	2.948	3.612	38.374
Ardennes	»	»	»
Ariège	402	74	3.834
Aube	1.916	14.262	21.317
Aude	12.603	14.699	2.212.770
Aveyron	1.964	478	22.648
Bouches-du-Rhône	2.684	11.013	358.837
Calvados	»	»	»
Cantal	8	3	36
Charente	1.470	14.125	8.461
Charente-Inférieure	4.007	49.307	25.257
Cher	1.903	10.688	9.415
Corrèze	127	142	932
Côte-d'Or	6.112	28.794	145.030
Côtes-du-Nord	»	»	»
Creuse	»	»	»
Dordogne	2.844	61.040	45.283
Doubs	62	29	300
Drôme	1.524	2.851	18.787
Eure	»	»	»
Eure-et-Loir	8	20	23
Finistère	»	»	»
Gard	6.271	19.755	712.079
Garonne (Haute-)	5.286	1.899	110.383
Gers	5.954	103.210	54.231
Gironde	18.988	760.164	928.235
Hérault	13.691	168.916	2.583.392
Ille-et-Vilaine	»	»	»
Indre	1.413	1.465	12.180
Indre-et-Loire	8.262	47.133	114.084

DEPARTEMENTS	DECLARATIONS DE STOCK effectuées en exécution de l'article 7 de la loi du 28 mars 1936 — Nombre de viticulteurs ayant souscrit une déclaration de stock	Stock déclaré — Vins rouges	Stock déclaré — Vins blancs ou rosés
	—	—	
Isère	2.469	2.631	22.988
Jura	2.897	21.181	22.034
Landes	2.486	39.110	9.536
Loir-et-Cher	6.806	77.408	80.552
Loire	2.433	1.144	21.946
Loire (Haute-)	229	29	786
Loire-Inférieure	2.873	37.726	6.567
Loiret	3.015	9.407	14.649
Lot	444	100	8.223
Lot-et-Garonne	4.155	11.409	41.310
Lozère	110	»	438
Maine-et-Loire	5.256	61.722	48.652
Manche	»	»	»
Marne	4.987	168.612	8.019
Marne (Haute-)	302	97	1.550
Mayenne	11	33	2
Meurthe-et-Moselle	1.722	240	8.346
Meuse	290	186	1.130
Morbihan	»	»	»
Moselle	462	638	2.356
Nièvre	1.036	2.748	3.475
Nord	»	»	»
Oise	2	»	5
Orne	»	»	»
Pas-de-Calais	»	»	»
Puy-de-Dôme	4.066	2.313	42.575
Pyrénées (Basses-)	1.515	22.516	7.214
Pyrénées (Hautes-)	758	5.754	4.870
Pyrénées-Orientales	3.576	40.052	703.414
Rhin (Bas-)	4.292	33.993	7.514
Rhin (Haut-)	1.495	21.879	1.852
Rhône	5.773	2.522	108.301
Saône (Haute-)	139	95	380
Saône-et-Loire	9.531	29.340	171.273
Sarthe	1.041	4.825	5.792
Savoie	2.386	10.019	16.349
Savoie (Haute-)	356	3.686	815
Seine	»	»	»
Seine-Inférieure	»	»	»
Seine-et-Marne	61	314	112
Seine-et-Oise	56	38	373
Sèvres (Deux-)	1.819	8.008	9.912
Somme	»	»	»
Tarn	5.117	20.565	87.960
Tarn-et-Garonne	3.618	2.772	68.470
Var	6.286	20.824	311.802
Vaucluse	1.858	11.708	138.815
Vendée	2.077	8.017	9.338
Vienne	4.312	63.586	23.073
Vienne (Haute-)	5	8	23
Vosges	149	2	462
Yonne	3.201	16.352	17.871
Totaux pour la France	214.322	2.099.181	9.543.680
Algérie — Alger	3.400	284.543	1.865.896
Algérie — Oran	531	83.265	351.647
Algérie — Constantine	2.718	135.872	1.423.074
Totaux pour l'Algérie	6.649	503.680	3.640.617

Congrès de la Sélection animale

Il est rappelé que le Congrès de la Sélection animale aura lieu à Paris, les 7 et 8 décembre prochain.

Les questions inscrites à son ordre du jour sont relatives au rôle joué en matière de production animale par les Syndicats d'élevage, les Syndicats de Contrôle laitier et les Livres généalogiques.

Des facilités de transport sont accordées aux congressistes.

Le programme sera fourni sur demande adressée à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, Maison de l'Agriculture, 129, boulevard Saint-Germain, à Paris (6e).

Sur l'emploi des filtres à amiante dans la fabrication des vins mousseux

Dans un rapport présenté à la Journée du Groupe d'Etudes de l'Industrie des Vins Mousseux, le 21 mai 1936, à Francfort-sur-le-Mein, le Dr Kielhofer expose que, dans la champagnisation des vins, on a l'habitude d'ajouter au vin un sirop de sucre, lors de l'opération dite du « dosage ». On obtient donc, de ce fait, à son avis, non des vins mousseux naturels, mais des vins mousseux fabriqués à partir d'un produit naturel.

Il propose de remplacer cette addition de sirop par une addition de moût stérilisé par une ultra-filtration et conservé par la suite sous une pression de 4 à 5 atmosphères de gaz carbonique. L'ultrafiltration sépare en effet du moût tous les ferments et autres organismes vivants et la conservation d'un moût ainsi traité sous pression de gaz carbonique s'oppose à toute fermentation ultérieure. On ajouterait lors du dosage dans ces conditions au vin fermenté et contenant le gaz carbonique produit par la fermentation au lieu du sirop un moût stérilisé par ultrafiltration et de même origine que le vin. Ce moût apporterait le sucre naturel du raisin qui viendrait remplacer le saccharose du sirop de sucre de betterave. Ce mode de travail permettrait seul d'obtenir, d'après le Dr. Kielhofer, un vin mousseux répondant à la définition d'un vin mousseux absolument naturel, soit provenant exclusivement du travail du raisin.

G. P.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse, par Auxerre (Yonne). — La durée des études dans cet Etablissement est de deux années pendant lesquelles les élèves reçoivent avec une bonne instruction générale, un enseignement professionnel théorique et pratique, indispensable plus que jamais à tout cultivateur. Cet enseignement est appliqué à une exploitation modèle de 75 hectares (dont 4 ha. de vigne et 2 ha. de jardin) pourvue d'un matériel modèle comprenant les instruments les plus perfectionnés.

De nombreuses excursions (visites de concours, d'exploitations agricoles, d'organisation corporative) complètent utilement l'enseignement reçu par les élèves.

Les locaux de l'internat sont installés de manière à satisfaire les plus exigeants au point de vue de l'hygiène et du confort (dortoirs, réfectoire et salles d'études largement aérées et ensoleillées ; chauffage central, bains-douches, eau courante, éclairage électrique, etc.).

Le diplôme des Ecoles d'Agriculture est décerné à tout élève ayant obtenu, à sa sortie, une moyenne générale de 12. Ce diplôme confère à son titulaire une majoration de note égale au dixième du total maximum des points au Concours d'admission aux Ecoles Nationales d'Agriculture.

L'âge minimum d'entrée en première année est de 14 ans. Cependant, une section préparatoire admet les enfants plus jeunes pourvus du C.E.P. ou justifiant d'une instruction équivalente. Ils y reçoivent un enseignement général orienté vers l'agriculture, leur permettant de suivre ensuite, avec le plus grand profit, l'enseignement technique et professionnel qui leur sera professé pendant les deux années d'études agricoles. Cet enseignement permet également à ceux qui désirent obtenir une bourse pour ces deux années d'études, de prendre part, avec les plus grandes chances de succès, au concours institué à cet effet.

De nombreuses bourses sont mises à la disposition des familles par l'Etat, le Département, et la Chambre d'Agriculture de l'Yonne.

Les demandes d'inscription peuvent être envoyées dès maintenant à M. le Directeur de l'Ecole qui se tient à la disposition des familles pour la visite de l'Etablissement et l'envoi de tous renseignements complémentaires concernant l'organisation et le fonctionnement de l'Ecole.

La Forêt française

On sait l'importance de la Forêt pour la France.

On sait d'autre part les ravages qu'a causé la crise à cette branche de notre économie nationale. La crise et aussi le rythme de la civilisation, certaines des utilisations normales du bois tendant désormais à disparaître.

Un des problèmes les plus urgents est donc de substituer à ces débouchés défaillants des débouchés nouveaux, d'aider le bois à se défendre contre ses jeunes concurrents, à conserver la place qui lui a toujours été reconnue à travers les siècles.

Poursuivant sa campagne en faveur des grandes productions agricoles, la Société des Agriculteurs de France vient justement de consacrer une publication remarquable à la Forêt française.

Cette publication fait suite à celles qui ont déjà paru sur le Cheval et sur le Mouton et qui ont reçu de l'opinion un accueil chaleureux.

Elle ne le cède aux précédentes ni par la qualité de la présentation, ni par le sérieux et l'abondance de la documentation.

On y trouve, outre d'admirables photographies et illustrations, des études et articles signés de Camena d'Almeida, P. Guinier, Maurice Genevoix, Charles Silvestre, Joseph de Pesquidoux, P. Roumegoux, Louis Dimier, Henry Peyret, H. Vaillant, Pierre Caziot, Charles Colomb, Paul Dubosq, M. Castagnou, M. Fortunet, Raymond Isay, André Boutillier, M. Campredon, F. Vitale, R. Audigier, A. Crespel, J. Truille, Pierre Maydieu, P. Dutilloy, J. Mauger, J.-W. Bacot, R. Vaultrin, Raymond Chevalier, Robert Kemp, Louis Dangel.

Tous ceux qui s'intéressent à l'avenir de notre forêt voudront lire cet ouvrage, un des plus complets et des plus réussis qui aient jamais paru sur la question.

« Produit légal »

Poursuivant son œuvre de discipline professionnelle, la Chambre syndicale des Fabricants de Produits œnologiques de France, qui groupe en son sein les plus importantes maisons de Paris et de province, vient de créer un « label » en un timbre artistiquement décoré.

Désormais, toutes les spécialités œnologiques fabriquées par ses membres ne seront mises en vente que munies du « label » syndical. Le timbre sera numéroté pour éviter toute contrefaçon. Il garantira que la spécialité est de composition légale, car un contrôle sévère sera exercé sur tous les produits ainsi vendus.

La Chambre syndicale des Fabricants de Produits œnologiques de France invite MM. les négociants en vins et viticulteurs à exiger de leurs fournisseurs de produits œnologiques que les spécialités qui leur seront vendues soient revêtues du timbre syndical de garantie (Produit légal).

III[e] Congrès national des Médecins amis des vins de France

Cette importante manifestation dont l'objet est l'étude scientifique du raisin et du vin s'est tenue à Dijon les 18, 19 et 20 septembre dernier, sous la présidence de M. le professeur Portmann, sénateur de la Gironde.

Au cours des séances de travail, les propriétés de notre boisson nationale ont été envisagées au point de vue hygiénique, alimentaire, thérapeutique et prophylactique.

Des excursions ont permis aux congressistes de visiter les célèbres crus du Beaujolais et du Mâconnais, au cours desquelles il leur a été donné d'apprécier l'hospitalité bourguignonne au cœur même de la Capitale de la Gastronomie française.

Pour tous renseignements, s'adresser au D[r] Eylaud, 126, rue Camille-Godard, à Bordeaux. Téléphone 833-22.

Rapport de mission aux vergers américains

Le compte rendu du voyage d'études dans les vergers américains, entrepris par un groupe de producteurs de fruits français en septembre-octobre 1935, vient d'être édité par le Département Volck, Standard Française des Pétroles, 82, avenue des Champs-Elysées, Paris.

Il se compose d'une brochure d'une cinquantaine de pages, avec plus de 120 photographies prises par les membres de la mission, au cours de leur voyage, et constitue une documentation unique sur l'arboriculture fruitière américaine.

Il sera adressé franco à toute personne qui le demandera à l'adresse ci-dessus, en joignant Fr. 3 en timbres-poste.

Bibliographie

Traité pratique d'Arboriculture fruitière basé sur la Physiologie, par G. Lafforgue et A. Louis, 3[e] édition. Un volume de 208 pages, 107 figures, présentation très soignée. Prix : 15 francs franco, chez les auteurs : 2, rue Lafayette, Bordeaux.

Le succès obtenu par la précédente édition épuisée depuis un an, et l'intérêt croissant qui s'attache à l'Arboriculture fruitière, ont encouragé les auteurs à publier de nouveau leur travail. Mais le modeste *Traité pratique d'Arboriculture fruitière* de 1931 a subi à l'occasion de ce nouveau tirage des transformations profondes qui le rendent presque méconnaissable.

Le titre, d'abord, a été sensiblement modifié ; il indique nettement que toute la technique arboricale repose sur les données de la physiologie végétale, traitée dans la première partie du volume en vue de ses applications à la pratique.

De nouveaux et importants chapitres ont été ajoutés dans cette première partie, d'autres ont subi un développement considérable. Ce sont notamment les paragraphes relatifs aux migrations des réserves, aux influences réciproques du sujet et du greffon, à la stérilité des arbres, à la maturation, à la récolte et à la conservation des fruits.

Dans la deuxième partie, les chapitres relatifs à la fumure et à la culture des arbres fruitiers ont été remaniés et complétés. La reconstitution des vergers par le regreffage et la création de vergers de type commercial ont fait l'objet de chapitres ou de paragraphes nouveaux.

La troisième partie a été également revue et complétée ; les formes commerciales reconnues les meilleures ont à peu près seules retenu l'attention des auteurs et elles ont été longuement décrites. La culture des arbres selon leur forme naturelle, qui est souvent la plus recommandable pour les arboriculteurs non spécialistes, a également fait l'objet d'un développement particulier pour chaque espèce.

D'autre part, seules les variétés nationales ont été décrites, afin de réduire l'embarras des cultivateurs en face des listes trop longues et de ne conseiller la culture que des variétés strictement commerciales.

Dans la quatrième partie, des généralités sur la biologie et la reproduction des champignons, ainsi que des précisions sur le mode d'invasion de chaque parasite permettent de mieux comprendre les raisons des traitements recommandés.

Des données nouvelles complètent la biologie des insectes nuisibles et le chapitre relatif aux insecticides. Les maladies physiologiques, les accidents météoriques, le choix des pulvérisateurs et la manière d'opérer les pulvérisations font l'objet d'un développement spécial.

Enfin, le calendrier des traitements a été modifié dans un sens plus pratique.

Cette nouvelle édition est abondamment illustrée et imprimée avec le plus grand soin ; rédigée, en tenant compte des plus récents progrès de la technique et de la pratique, elle s'adresse, plus encore que la précédente, aux instituteurs et aux élèves des écoles d'agriculture, mais aussi et surtout aux agriculteurs désireux de trouver dans la culture fruitière une amélioration de leurs revenus.

Annuaire National de l'Agriculture (Edition 1936-1937)

L'édition 1936-1937 de l'A. N. A. vient de paraître.

Son Comité de Patronage composé de M. le Ministre de l'Agriculture, de MM. les anciens Ministres et des personnalités les plus éminentes de l'Enseigne-

ment et des grandes Organisations agricoles prouve l'intérêt que présente cet ouvrage.

La première partie réservée aux Annales agricoles renferme les listes à jour des Services, des Organisations, des Producteurs et des Fournisseurs de l'Agriculture. Elles sont établies par département, dans le cadre des huit régions agricoles françaises. La *Monographie régionale* qui les précède, permet d'avoir une physionomie exacte de nos productions agricoles, du commerce auquel elles donnent lieu et des industries qui les utilisent.

La deuxième Partie consacrée à l'étude de la pratique et de l'économie de toutes les productions agricoles françaises, renseigne également sur les productions coloniales, sur celles des principaux pays étrangers avec lesquels nous commerçons.

La troisième Partie fournit sur les organisations professionnelles de l'Agriculture des renseignements qui doivent inciter les agriculteurs à en faire partie, en raison des avantages qu'ils en retireraient personnellement et du rôle que ces groupements corporatifs pourraient jouer, si la masse des agriculteurs y adhérait.

Cette partie contient également le texte des Lois Nouvelles sur les produits du sol. Cette législation classée dans l'ordre alphabétique est ainsi mise à la portée de tous les intéressés.

L'A. N. A. constitue donc à lui seul une bibliothèque parfaitement classée et à jour que tout agriculteur doit posséder s'il veut défendre ses intérêts.

Le prix de cet ouvrage de 1.400 pages, grand format, 240 × 320, est de 80 fr. — S'adresser au bureau du journal ou à la S. A. P. T., 39, rue du Général-Foy, Paris.

Code universel des couleurs, par E. Seguy, assistant au Muséum National d'Histoire Naturelle, 720 couleurs. — Paul Lechevalier, éditeur, 12, rue de Tournon, Paris (6e).

Le C. U. C. renferme 48 planches représentant 720 couleurs différentes, classées suivant l'ordre du spectre. Ces couleurs sont numérotées de 1 à 720.

Il suffira, avec le C. U. C., d'un numéro pour désigner une teinte ; ce numéro permettra aux correspondants, sur n'importe quel point du globe, de trouver aussitôt la couleur indiquée.

Le format du C. U. C. (12 × 16,5), son petit volume, son poids léger (400 gr.) permettent aux voyageurs, aux touristes, etc., de le mettre en poche. Son prix modique (60 fr.) rend le C. U. C. accessible à toutes les bourses.

Chaque planche comprend 15 teintes (3 rangées de 5 teintes), la première rangée verticale de chaque planche donnant une teinte spectrale aussi rapprochée que possible de la sensation colorée.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9° 1/2, 160 fr. et au-dessus ; 10°, 165 fr. et au-dessus: Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 190 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus ; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1935, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.500 fr. ; 2es crus, de 2.500 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 11.500 à 12.000 francs ; 1ers crus Graves, 4.500 à 6.500 fr. ; 2es crus, 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1934, 1ers Graves supérieurs, de 2.500 à 4.000 fr. ; Graves, 2.400 à 3.000 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 575 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1935, 475 à 500 fr. ; Gros plant 1935, 250 à 300 fr. ; Vins de 1936 : Muscadet, de 600 à 650 fr. ; Gros plants 300 à 350 la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur ; Noah, 17 fr. le degré barrique.

Algérie. — Rouges, de 11 fr. 75 à 13 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, 14 fr. à 14 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (26 octobre 1936). — Cote officielle :* Aramon et Blanc de blanc, 12 fr. 50 à 13 fr. » ; Montagne, 8°5 à 10°, 13 fr. » à 13 fr. 50 ; Clairettes, 14 fr. » à 15 fr. » ; Costières, 14 à 14 fr. 75 ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, 15 fr. » à 16 fr. ».

Montpellier (20 octobre). — Vins rouges 1935, 12 fr. 25 à 13 fr. 50 ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ». Vins de Café, 14 fr. » à 15 fr. ».

Béziers (23 octobre). — 1935 : Rouges 13 fr. 25 à 13 fr. 50 ; Blancs, 14 fr. 25 à 15 fr. 50. Récolte 1936 : Rouges, 13 fr. 50 à 14 fr. ». Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, 15 fr.

Minervois (25 octobre). — Marché d'Olonzac, 14 fr. » à » fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (24 octobre). — Vins rouges 8°5 à 11°, 1935 : 12 fr. 50 à 13 fr. ». 1936 : 12 fr. 50 à 13 fr. Chambre de commerce.

Carcassonne (24 octobre). — Vins rouges 8° à 11°, de 13 fr. » à 14 fr. ».

Narbonne (24 octobre). — Vins rouges de 13 fr. » à 15 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum » fr. le quintal, orges, 77 fr. à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 96 fr. » à 105 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 70 à 90 fr. ; Sterling, 60 à 66 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 135 fr. à 205 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 205 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 13 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 9 fr. » à 12 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre** gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre** cru tamisé, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 550 à 850 fr. ; communes, 80 à 180 fr. — Pommes choix, 300 à 500 fr. — Pommes communes, 100 à 200 fr. — Pêches, 500 à 850 fr. — Figues, 350 à 750 fr. — Raisin blanc du Midi, 160 à 350 fr. ; noir, 350 à 400 fr. ; œillade, 350 à 850 fr. ; muscat d'Espagne, 400 à 800 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Noix, 300 à 450 fr. — Chataignes, 280 à 350 fr. — Choux de Bruxelles, 250 à 320 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. le cent. Artichauts de Paris, 60 à 150 fr. — Choux-fleurs, 150 à 225 fr. — Oseille, 40 à 85 fr. — Epinards, 60 à 80 fr. — Tomates, 80 à 120 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 20 à 50 fr. le 100. — Endives belges, 250 à 420 fr. — Haricots verts, 550 à 950 fr. — Haricots à écosser, 90 à 180 fr. — Carottes, 50 à 65 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.